

Національний університет водного господарства та природокористування  
Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова науково-методичної  
ради НУВГП  
е-підпис Олег ЛАГОДНЮК

29.09.2021

05-08-035s

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**SYLLABUS**

Технологія продукції ресторанного господарства		Technology of restaurant products	
Шифр за ОП	ЦПП 2.2	Code in Educational Program	
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Educational level: Bachelor's (first)	
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Field of knowledge: Service sector	
Спеціальність: Готельно-ресторанна справа	241	Field of study: Hotel and restaurant affairs	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа		Educational Program: Hotel and restaurant affairs	

Силабус навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне. НУВГП. 2021. 21 стор.

ОПП «Готельно-ресторанна справа» на сайті університету:  
<http://ep3.nuwm.edu.ua/18123/>

Розробник силабусу:

Корчик Наталія Михайлівна, к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від “02” вересня 2021 року

Завідувач кафедри:

\_\_\_\_\_ Коротун С.І., к.геогр.н., доцент  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Керівник освітньої програми

\_\_\_\_\_ Конарівська О.Б., к.е.н., доцент  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІАЗ

Протокол № 1 від “07” вересня 2021 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:

\_\_\_\_\_ Прищепа А.М.  
директор ННІАЗ

СЗ №-4493 в ЕДО

© Корчик Н.М., 2021

© НУВГП, 2021

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ*	
Ступінь вищої освіти	Бакалавр (перший)
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Рік навчання, семестр	3-й рік, 5-й семестр – денна форма 4-й рік, 8-й семестр – заочна форма
Кількість кредитів	4,0
Лекції:	24 години – денна форма 2 години – заочна форма
Практичні заняття:	22 години – денна форма 10 годин – заочна форма
Лабораторні заняття:	Немає
Самостійна робота:	74 години – денна форма 108 годин – заочна форма
Курсова робота:	Немає
Форма навчання	Денна, заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	Українська

#### ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА\*

##### ПРОФАЙЛ ЛЕКТОРА

Лектор Корчик Наталія Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Вікіситет [http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Корчик\\_Наталія\\_Михайлівна](http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Корчик_Наталія_Михайлівна)  
 ORCID <https://orcid.org/0000-0003-4919-6510>  
 Як комунікувати <https://n.m.korchyk@nuwm.edu.ua>  
 Актуальні оголошення на сторінці дисципліни в системі MOODLE

## ПРО ДИСЦИПЛІНУ

Опис дисципліни	<p>В даній дисципліні основну увагу приділено закріпленню та поглибленню знань основ технології виробництва страв та кулінарних виробів для різних форм обслуговування. Закріпити та поглибити знання технологічних принципів формування та розробки меню для різних контингентів споживачів. Вивчення нормативних документів до якості сировини тваринного, рослинного походження, смакових і ароматичних речовин.</p> <p>Мета дисципліни – надання студентам професійних знань в області технології продукції ресторанного господарства з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.</p> <p>Ціль дисципліни - надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей розробки технологічного процесу виробництва кулінарної та кондитерської продукції, у тому числі фірмових та замовних страв для різних контингентів споживачів, підготування нормативної бази для діяльності та оцінка ефективності прийнятих рішень.</p> <p>Методи навчання: демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія.</p> <p>Технології навчання: аналіз конкретних ситуацій, розв'язання винахідницьких завдань, проблемна лекція, лекція візуалізація.</p>
Дисципліна на навчальній платформі Moodle	<a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Компетентності	<p><b>ЗК3</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК4</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК8</b> Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК9</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК10</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>СК1</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК2</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК6</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p><b>СК7</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК8</b> Здатність розробляти, просуvaluвати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p><b>СК10</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК15</b> Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в управлінні об'єктами готельно-ресторанної інфраструктури.</p>

Програмні результати навчання	<p><b>РН1</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН2</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p><b>РН10</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>РН12</b> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>РН14</b> Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p><b>РН16</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>РН17</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН23</b> Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.</p> <p><b>РН25</b> Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації</p>
Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)	<p>Навчальна дисципліна спрямована на розвиток таких «м'яких» навичок: аналітичні навички, взаємодія з людьми, гнучкість розуму, екологічна грамотність, комплексне рішення проблем, саморозвиток, здатність до навчання, знаходити вихід зі складних ситуацій, оцінювати ризики та приймати рішення, працелюбність, креативність, навички письмового та усного спілкування, комунікаційні якості.</p>
Структура навчальної дисципліни	<p><b>Змістовий модуль 1. Перспективність і доцільність розробки асортименту кулінарної продукції для різних закладів ресторанного господарства і контингенту споживачів</b></p> <p><b>Денна форма:</b> Лекції – 2 год.                      Практичні – 2 год. Самостійна робота – 14 год.</p> <p><b>Заочна форма:</b> Лекції – 2 год.                      Практичні – 2 год. Самостійна робота – 20 год.</p> <p><b>Тема 1. Технологічні концепції створення продукції ресторанного господарства із заданими властивостями</b></p> <p>Технологічні основи харчування. Характеристика виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальна характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства. Технологічні концепції та принципи створення продукції ресторанного господарства із заданими властивостями.</p> <p><b>Тема 2. Основні засади моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства</b></p>

Класифікація, асортимент продукції харчування в закладах ресторанного господарства. Функціонально-технологічні властивості сировини, її роль у формуванні якості готової кулінарної продукції. Якість продукції ресторанного господарства: визначення, показники якості, основні принципи її формування.

Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.

## **Змістовий модуль 2. Технологія кулінарної продукції сировини рослинного походження**

### **Денна форма:**

Лекції – 8 год. Практичні – 6 год.

Самостійна робота – 14 год.

### **Заочна форма:**

Практичні – 2 год.

Самостійна робота – 20 год.

## **Тема 3. Особливості технологічного процесу виробництва напівфабрикатів до кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів**

Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини. Класифікація, асортимент, особливості технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, їхнє технологічне призначення. Відходи: їх використання, норми відходів

## **Тема 4. Формування асортименту готової кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів.**

Загальна характеристика способів та видів теплового оброблення напівфабрикатів із овочів, теоретичне обґрунтування параметрів та умов процесу. Фактори, що впливають на інтенсивність процесів.

Асортимент та технології кулінарної продукції з овочів. Особливості використання, прийоми оформлення і подавання страв і виробів з овочів, грибів. Вимоги до якості, умов зберігання готової продукції з овочів, їхнє наукове обґрунтування.

## **Тема 5. Класифікація, використання кулінарної продукції з крупів та бобових**

Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, способи і режими її оброблення для виробництва страв і кулінарних виробів, їхній вплив на якість готової продукції; сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування якості готової продукції.

Формування асортименту для різних категорій споживачів, технологічні особливості використання, технолого-санітарні вимоги до якості, умов, режимів та термінів реалізації готової продукції з крупів та бобових.

## **Тема 6. Технологічні особливості кулінарної продукції з борошна.**

Характеристика, технологічне призначення кулінарної продукції з борошна. Технологічні властивості сировини, їхній вплив на якість борошняних кулінарних виробів і страв.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із прісного і дріжджового тіста.

Теоретичне обґрунтування процесу формування різних видів тіста.

Характеристика асортименту кулінарної продукції з різних видів тіста. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції, технологічні особливості її використання.

### **Змістовий модуль 3. Технологічні особливості процесу виробництва і використання продукції із сировини тваринного походження**

#### **Денна форма:**

Лекції – 4 год.                      Практичні – 4 год.

Самостійна робота – 14 год.

#### **Заочна форма:**

Практичні – 2 год.

Самостійна робота – 20 год.

**Тема 7. Технологія кулінарної продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів** Значення, класифікація та особливості виробництва страв і кулінарних виробів з молока та кисломолочних продуктів. Асортимент страв з яєць та яєчних продуктів. Особливості технологічного процесу оброблення сировини. Характеристика технологічних процесів виробництва готової продукції: теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Асортимент, вимоги до якості, умов і термінів реалізації готової продукції.

### **Тема 8. Технологія асортименту кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів.**

Загальна характеристика сировини за сукупними ознаками, її технологічні властивості та особливості оброблення різних видів птиці, пернатої дичини, кролів. Принципова схема виробництва напівфабрикатів, їхня класифікація та технологічне призначення.

Асортимент страв і кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини, кролів, його використання. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Кулінарна продукція з птиці та дичини для спеціальних заходів.

Правила оформлення і подавання страв і кулінарних виробів, гарніри і соуси до них.

Вимоги до якості, умов і термінів зберігання та реалізації кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини і кролів.

### **Тема 9. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з риби, рибопродуктів, нерибної водної сировини (гідробіонтів)**

Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей гідробіонтів. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками.

Загальні особливості технологічного процесу механічного оброблення риб з кістковим і хрящовим хребтом. Асортимент, технологічні особливості виробництва і використання напівфабрикатів.

Особливості технології оброблення та використання нерибної водної сировини та раків.

Формування асортименту, технологій, страв і кулінарних виробів із гідробіонтів.

Вимоги до якості, правила та прийоми оформлення і подавання готової кулінарної продукції з гідробіонтів, гарніри і соуси до них.

Технологія кулінарної продукції з гідробіонтів для спеціальних заходів.

**Тема 10. Загальні особливості технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин**

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, класифікація, вимоги до якості різних видів м'ясної сировини. Особливості технологічного процесу напівфабрикатів з м'яса яловичини, свинини, баранини, телятини в закладах ресторанного господарства. Класифікація, асортимент напівфабрикатів за сукупними ознаками, технологічне призначення. Використання напівфабрикатів, виготовлених харчовими виробництвами. Загальні особливості технологічного процесу оброблення м'яса диких тварин. Технологія оброблення і використання субпродуктів.

Особливості технологічного процесу виробництва та використання. Асортимент напівфабрикатів із січеного м'яса.

Фактори та сукупність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють кулінарне застосування м'яса тварин. Норми відходів і втрат.

Вимоги до якості напівфабрикатів із різних видів м'яса, умови і терміни виробництва, зберігання, реалізації.

Класифікація, асортимент готової кулінарної продукції з м'яса. Теоретичне обґрунтування способів теплового оброблення напівфабрикатів з м'яса. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Загальна характеристика асортименту страв і готових кулінарних виробів з м'яса.

М'ясо диких тварин та субпродукти. Загальні вимоги до оформлення та подавання страв і кулінарних виробів з м'яса. Принципи підбору соусів, гарнірів і інших допоміжних компонентів до них.

Технологія кулінарної продукції з м'яса для спеціальних заходів. Характеристика показників якості готової продукції з м'яса та субпродуктів.

**Змістовий модуль 4. Технологія холодних страв, холодних і гарячих закусок**

**Денна форма:**

Лекції – 6 год.                      Практичні – 6 год.

Самостійна робота – 14 год.

**Заочна форма:**

Практичні – 2 год.

Самостійна робота – 20 год.

**Тема 11. Технологія супів**

Роль супів у харчуванні. Класифікація супів за сукупними ознаками.

Формування асортименту. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів, теоретичне обґрунтування окремих його стадій, формування технологічних властивостей і показників якості. Технологічні особливості виробництва прозорих, заправних, молочних, овочевих, фруктових, холодних супів, супів-пюре (протертих, суп-кремів і ін.). Відмінні ознаки в асортименті супів.

Технологічні принципи оформлення і подавання супів. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації.

**Тема 12. Технологія солодких страв і десертних виробів в закладах**



### **ресторанного господарства.**

Загальна характеристика, значення у харчуванні. Класифікація за сукупними ознаками.

Характеристика сировини, обґрунтування способів і режимів її оброблення. Використання стабілізаторів, піноутворювачів, драглеутворювачів, загусників.

Загальні схеми технологічного процесу виробництва солодких страв за групами, їхнє обґрунтування етапів технологічного процесу виробництва.

Характеристика асортименту солодких страв за ознаками: холодні та гарячі.

Використання десертної продукції промислового виробництва в закладах ресторанного господарства.

Правила оформлення і подавання солодких страв і десертних виробів, вимоги до якості, умови, режими і терміни реалізації.

### **Тема 13. Технологічні особливості виробництва напоїв в закладах ресторанного господарства.**

Роль напоїв у харчуванні. Класифікація напоїв за сукупними ознаками.

Технологічна характеристика сировини, обґрунтування способів її підготовки.

Формування асортименту за ознаками. Особливості технологічних процесів виробництва окремих груп напоїв: холодних, гарячих. Перспективи розвитку асортименту і технологій напоїв.

Технологічні принципи оформлення і подавання напоїв. Технолого-санітарні вимоги до якості, обґрунтування умов і термінів реалізації напоїв.

### **Змістовий модуль 5. Технологія готової кулінарної продукції з сировини рослинного та тваринного походження в закладах ресторанного господарства**

#### **Денна форма:**

Лекції – 4 год. Практичні – 4 год.

Самостійна робота – 18 год.

#### **Заочна форма:**

Практичні – 2 год.

Самостійна робота – 28 год.

### **Тема 14. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, які виготовляються в закладах ресторанного господарства.**

#### **Технологія соусів**

Загальна характеристика асортименту універсальних напівфабрикатів, їхнє технологічне призначення (відвари, бульйони, пасеровки, л'єзони, фарші).

Значення соусів у технологіях різних видів кулінарної продукції у харчуванні. Класифікація, формування асортименту соусів за сукупними ознаками.

Управління технологічними процесами виробництва та якістю соусів. Теоретичне обґрунтування умов, режимів виробництва та використання соусів. Загальні принципи підбору та подавання соусів до страв і кулінарних виробів.

**Тема 15. Загальні особливості технологій борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства. Загальна характеристика різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів, їх технологічне призначення**

Класифікація тіста, напівфабрикатів із різних видів тіста за сукупними ознаками, їхнє призначення, формування асортименту напівфабрикатів.

Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів борошняних кондитерських виробів. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості борошняної кондитерської продукції. Оздоблювальні напівфабрикати, асортимент за сукупними ознаками, технологічне призначення.

**Тема 16. Особливості технології готової борошняної кондитерської продукції.**

Класифікація, особливості технології готової продукції з різних видів тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, формування асортименту готової продукції.

**Тема 17. Технологічні особливості використання напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів індустріального виробництва, готових до споживання в закладах ресторанного господарства**

Класифікація, асортимент напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів, підготовлених до застосування та споживання в закладах ресторанного господарства. Теоретичне підґрунтя технологій охолоджених та швидкозаморожених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів.

Вплив способів виробництва на якість показників продукції.

Технологіко-санітарні вимоги до якості, умов, режимів, термінів зберігання, технологічного застосування розігріву, реалізації.

**Тема 18. Технологічні закономірності розробки та складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Розробка виробничої програми**

Технологічна характеристика видів меню для різних типів закладів ресторанного господарства та спеціальних заходів. Фізіологічні та технологічні принципи розробки та формування меню. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів закладів ресторанного господарства. Методи формування меню.

Методи оцінювання та структура оцінки

Поточний контроль знань студентів проводиться шляхом оцінювання звітів про виконання практичних робіт, якості конспектів лекцій, та результатів тестування модульних контролів на університетській платформі MOODLE.

Контроль самостійної роботи проводиться: з лекційного матеріалу – шляхом перевірки конспектів; за індивідуальним завданням – за допомогою перевірки та захисту реферату за отриманою темою.

Усі форми контролю охоплені 100-бальною шкалою оцінювання знань студентів за ECTS. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

- 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять, що становить поточну складову його оцінки;
- 20 балів – модульний контроль 1;
- 20 балів – модульний контроль 2.

Дисципліна закінчується екзаменом, тому результати складання модульних контролів можуть зараховуватись як підсумковий контроль. Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Місце навчальної дисципліни в освітній траєкторії здобувача вищої освіти	Згідно з ОПП спеціальності дана дисципліна є в циклі професійної підготовки. Дисципліна тісно пов'язана із «Кулінарним мистецтвом» та має стійкі міждисциплінарні зв'язки із: ЦПП 2.1 «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», ЦЗП 1.23 «Контроль якості харчової продукції» та ЦЗП 1.7 «Харчова хімія», вивченню яких вона і передуює згідно з структурно-логічною схемою ОПП.
Поєднання навчання та досліджень	<p>Передбачено можливість участі студентів у роботі наукових конференцій та публікації статей за результатами досліджень.</p> <p>В освітньому процесі використовуються отримані індивідуальні наукові досягнення лектора з тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Особливості впливу окисно-відновного потенціалу та зміни значень рН біологічно активних рідин на фізіологію організму людини.</li> <li>2) Буферна ємність молочної сировини у виробництві дитячих молочних продуктів.</li> <li>3) Пом'якшення питної води.</li> <li>4) Застосування принципів системи HACCP для підвищення екологічної безпеки білкових виробництв.</li> <li>5) Екологічно безпечне виробництво харчової продукції.</li> </ol>
Інформаційні ресурси	<p><b>Базова література:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a></li> <li>2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a></li> <li>3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.</li> </ol> <p><b>Допоміжна література:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Яцков М.В., Корчик Н.М., Мисіна О.І. Типові технологічні процеси і об'єкти / М.В. Яцков – Рівне: УДВГП, 2004. –243 с.</li> <li>2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: «Кондор». — 2003. — 506 с. . Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <a href="http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/25819">http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/25819</a>.</li> <li>3. Пересічний, М. І. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : опорний конспект лекцій. Ч.2 / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. — К. : КНТЕУ, 2011. — 182 с.</li> <li>4. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : Навч.</li> </ol>

посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. — 2-ге вид. — К. : Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2008. — 384 с.  
 5. Технологія приготування їжі : Українська кухня [Текст] : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. — Х. : Світ книги, 2012. — 537 с.

#### **ПРАВИЛА ТА ВИМОГИ (ПОЛІТИКА)**

Дедлайни та перескладання	<p>Ліквідація академічної заборгованості та реалізація повторного вивчення дисципліни здійснюються згідно з «Порядком ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП». Посилання на відповідний документ:  <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/">http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/</a>.          Процедура перездачі модулів здійснюється згідно з:  <a href="http://nuwm.edu.ua/strukturi-pidrozdzili/navch-nauk-tsentr-nezaleznohooosiniuvannia-znan/dokumenty">http://nuwm.edu.ua/strukturi-pidrozdzili/navch-nauk-tsentr-nezaleznohooosiniuvannia-znan/dokumenty</a>.          Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни публікуються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем:  <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a></p>
Правила академічної доброчесності	<p>Необхідна інформація стосовно академічної доброчесності, зокрема з питань плагиату, кодексу честі студентів, поведінки в аудиторії та інших наведена у відповідних документах на сторінці Якість освіти сайту НУВГП:  <a href="http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj">http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj</a>          Не допускається списування при виконанні поточних завдань, а також під час проведення поточного та підсумкового контролю знань – модулів, заліків, екзаменів. У випадку виявлення факту списування, до студентів будуть застосовані санкції у вигляді зниження підсумкової оцінки або ж позбавлення права подальшого виконання завдання.          Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.          Сайт НАЗЯВО: <a href="https://naqa.gov.ua/">https://naqa.gov.ua/</a>          Відділ якості освіти НУВГП:  <a href="https://nuwm.edu.ua/strukturi-pidrozdzili/vyo/dokumenty">https://nuwm.edu.ua/strukturi-pidrozdzili/vyo/dokumenty</a></p>
Вимоги до відвідування	<p>Студенту не дозволяється пропускати заняття без поважних причин. Пропущенні практичні та лабораторні заняття здійснюються згідно з графіком відпрацювань або консультацій, які будуть опубліковані на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи, а також на сторінці кафедри сайту НУВГП:  <a href="https://nuwm.edu.ua/nni-az/kaf-tur">https://nuwm.edu.ua/nni-az/kaf-tur</a>          Пропущені лекційні матеріали опрацьовуються самостійно з використанням матеріалів із сторінки дисципліни в MOODLE:  <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>          Студенти можуть використовувати на заняттях мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.</p>
Неформальна та інформальна освіта	<p>Можливим є визнання (перезарахування) результатів навчання студентів набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним положенням:  <a href="https://nuwm.edu.ua/sp/neformalna-osvita">https://nuwm.edu.ua/sp/neformalna-osvita</a>          Наприклад, студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra,</p>

FutureLearn тощо. Знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мають мати зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни/освітньої програми та бути перевірені в підсумковому оцінюванні.

#### ДОДАТКОВО

Правила отримання зворотної інформації про дисципліну	З метою покращення якості навчання та викладання даної та інших дисциплін, студентам кожного семестру пропонується пройти онлайн-анкетування. Студенти потім отримують результати опитування. На сайті НУВГП наведена необхідна інформація стосовно порядку опитування: <a href="https://nuwm.edu.ua/porjadok-opituvannja">https://nuwm.edu.ua/porjadok-opituvannja</a> змісту анкети: <a href="https://nuwm.edu.ua/sp/anketuvannja">https://nuwm.edu.ua/sp/anketuvannja</a> та результатів анкетування: <a href="https://nuwm.edu.ua/sp/rezultati-opituvannja">https://nuwm.edu.ua/sp/rezultati-opituvannja</a>
Оновлення	Щорічно викладач з власної ініціативи оновлює зміст даної навчальної дисципліни на основі наукових досягнень і сучасних практик у секторі технології продукції ресторанного господарства. Здобувачі вищої освіти також можуть долучатись до процедури оновлення навчальної дисципліни шляхом внесення пропозицій щодо новітніх досягнень в галузі. Така ініціатива може бути підставою для отримання додаткових балів.
Навчання осіб з інвалідністю	Усі особливості організації так порядок супроводу навчання людей з інвалідністю наведені у розділі Якість освіти сайту НУВГП: <a href="https://nuwm.edu.ua/sp/dlja-osib-z-invalidnistju">https://nuwm.edu.ua/sp/dlja-osib-z-invalidnistju</a>
Інтернаціоналізація	Міжнародні інформаційні ресурси, які можуть використовувати студенти для вивчення даної дисципліни: – <b>Google Scholar:</b> <a href="https://scholar.google.com/">https://scholar.google.com/</a> – <b>Elsevier/ Sciencedirect:</b> <a href="https://www.elsevier.com/">https://www.elsevier.com/</a> <a href="https://www.sciencedirect.com/">https://www.sciencedirect.com/</a> – <b>ResearchGate:</b> <a href="https://www.researchgate.net/">https://www.researchgate.net/</a>

### РЕКОМЕНДОВАНА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Лекцій 24/2 год (д/з)	Практичні 22/10 год (д/з)	Самостійна робота 74/108 (д/з)
Види навчальної роботи студента (що студенти повинні виконати)	Відвідування лекційних занять, виконання усіх практичних завдань, підготовка до практичних завдань, робота на консультаціях, підготовка до модульних контролів, участь в науково-дослідній роботі, опрацювання тем відведених на самостійну роботу, підготовка рефератів, підготовка тематичних мультимедійних презентацій, тощо.	
Методи та технології навчання	Демонстрація, проблемно-пошуковий метод, проблемна лекція, лекція візуалізація.	
Засоби навчання	Мультимедіа-, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, роздаткові друковані матеріали.	

За поточну (практичну) складову оцінювання - 30 балів	За модульний (теоретичний) контроль знань, модуль 1 - 20 балів
За поточну (практичну) складову оцінювання - 30 балів	За модульний (теоретичний) контроль знань, модуль 2 - 20 балів
Усього за поточну (практичну) складову оцінювання, балів	60
Усього за модульний (теоретичний) контроль знань, модуль 1, модуль 2, бали	40
Усього за дисципліну	100

## ЛЕКЦІЇ ТА ПРАКТИЧНІ РОБОТИ

Модуль 1. Перспективність і доцільність розробки асортименту кулінарної продукції для різних закладів ресторанного господарства і контингенту споживачів			
Тема 1. Технологічні концепції створення продукції ресторанного господарства із заданими властивостями			
Результати Навчання <b>РН1, РН2</b>	Кількість годин:  денна лекції – 2 пр. – 2  заочна лекції – 2 пр. – 2	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Технологічні основи харчування. Характеристика виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальна характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства. Технологічні концепції та принципи створення продукції ресторанного господарства із заданими властивостями		
Тема 2. Основні засади моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства			
Результати навчання <b>РН10, РН12</b>	Кількість годин:  денна лекції – 2 пр. – 2  заочна пр. – 2	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Класифікація, асортимент продукції харчування в закладах ресторанного господарства. Функціонально-технологічні властивості сировини, її роль у формуванні якості готової кулінарної продукції. Якість продукції ресторанного господарства: визначення, показники якості, основні принципи її формування. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу		



виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.			
Модуль 2. Технологія кулінарної продукції сировини рослинного походження			
Тема 3. Особливості технологічного процесу виробництва напівфабрикатів до кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів			
Результати Навчання РН12, РН14, РН16	Кількість годин: денна лекції – 2 пр. – 2 заочна пр. – 2	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини. Класифікація, асортимент, особливості технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, їхнє технологічне призначення. Відходи: їх використання, норми відходів		
Тема 4. Формування асортименту готової кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів.			
Результати Навчання РН12, РН14, РН16	Кількість годин: денна лекції – 2 пр. – 2 заочна пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Загальна характеристика способів та видів теплового оброблення напівфабрикатів із овочів, теоретичне обґрунтування параметрів та умов процесу. Фактори, що впливають на інтенсивність процесів. Асортимент та технології кулінарної продукції з овочів. Особливості використання, прийоми оформлення і подавання страв і виробів з овочів, грибів. Вимоги до якості, умов зберігання готової продукції з овочів, їхнє наукове обґрунтування		
Тема 5. Класифікація, використання кулінарної продукції з крупів та бобових			
Результати Навчання РН12, РН14, РН16	Кількість годин: денна лекції – 2 пр. – заочна пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, способи і режими її оброблення для виробництва страв і кулінарних виробів, їхній вплив на якість		

готової продукції; сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування якості готової продукції. Формування асортименту для різних категорій споживачів, технологічні особливості використання, технологіко-санітарні вимоги до якості, умов, режимів та термінів реалізації готової продукції з крупів та бобових.			
Тема 6. Технологічні особливості кулінарної продукції з борошна.			
Результати Навчання PH12, PH14, PH16	Кількість годин:  денна лекції – 2 пр. – 2  заочна пр. – 2	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Характеристика, технологічне призначення кулінарної продукції з борошна. Технологічні властивості сировини, їхній вплив на якість борошняних кулінарних виробів і страв. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із прісного і дріжджового тіста. Теоретичне обґрунтування процесу формування різних видів тіста. Характеристика асортименту кулінарної продукції з різних видів тіста. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції, технологічні особливості її використання.		
Модуль 3. Технологічні особливості процесу виробництва і використання продукції із сировини тваринного походження			
Тема 7. Технологія кулінарної продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів			
Результати Навчання PH12, PH14, PH16	Кількість годин:  денна лекції – 2 пр. – 2  заочна пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Значення, класифікація та особливості виробництва страв і кулінарних виробів з молока та кисломолочних продуктів. Асортимент страв з яєць та яєчних продуктів. Особливості технологічного процесу оброблення сировини. Характеристика технологічних процесів виробництва готової продукції: теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Асортимент, вимоги до якості, умов і термінів реалізації готової продукції		
Тема 8. Технологія асортименту кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів			
Результати Навчання PH12, PH14, PH16	Кількість годин:  денна лекції – пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a>	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>



	заочна пр. –	2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	
--	--------------	--	--

**Опис теми** Загальна характеристика сировини за сукупними ознаками, її технологічні властивості та особливості оброблення різних видів птиці, пернатої дичини, кролів. Принципова схема виробництва напівфабрикатів, їхня класифікація та технологічне призначення. Асортимент страв і кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини, кролів, його використання. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Кулінарна продукція з птиці та дичини для спеціальних заходів. Правила оформлення і подавання страв і кулінарних виробів, гарніри і соуси до них. Вимоги до якості, умов і термінів зберігання та реалізації кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини і кролів.

#### **Тема 9. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з риби, рибопродуктів, нерибної водної сировини (гідробіонтів)**

<b>Результати Навчання</b> <b>РН12, РН14, РН16</b>	<b>Кількість годин:</b> денна лекції – пр. – заочна пр. –	<b>Література:</b> 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант VOI COIU, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	<b>Лінк на MOODLE:</b> <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
---	---	--	---

**Опис теми** Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей гідробіонтів. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками. Загальні особливості технологічного процесу механічного оброблення риб з кістковим і хрящовим хребтом. Асортимент, технологічні особливості виробництва і використання напівфабрикатів. Особливості технології оброблення та використання нерибної водної сировини та раків. Формування асортименту, технологій, страв і кулінарних виробів із гідробіонтів. Вимоги до якості, правила та прийоми оформлення і подавання готової кулінарної продукції з гідробіонтів, гарніри і соуси до них. Технологія кулінарної продукції з гідробіонтів для спеціальних заходів.

#### **Тема 10. Загальні особливості технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин**

<b>Результати Навчання</b> <b>РН12, РН14, РН16</b>	<b>Кількість годин:</b> денна лекції – 2 пр. – 2 заочна пр. – 2	<b>Література:</b> 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант VOI COIU, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	<b>Лінк на MOODLE:</b> <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
---	---	--	---

**Опис теми** Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, класифікація, вимоги

до якості різних видів м'ясної сировини. Особливості технологічного процесу напівфабрикатів з м'яса яловичини, свинини, баранини, телятини в закладах ресторанного господарства. Класифікація, асортимент напівфабрикатів за сукупними ознаками, технологічне призначення. Використання напівфабрикатів, виготовлених харчовими виробництвами. Загальні особливості технологічного процесу оброблення м'яса диких тварин. Технологія оброблення і використання субпродуктів.

Особливості технологічного процесу виробництва та використання. Асортимент напівфабрикатів із січеного м'яса.

Фактори та сукупність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють кулінарне застосування м'яса тварин. Норми відходів і втрат.

Вимоги до якості напівфабрикатів із різних видів м'яса, умови і терміни виробництва, зберігання, реалізації.

Класифікація, асортимент готової кулінарної продукції з м'яса. Теоретичне обґрунтування способів теплового оброблення напівфабрикатів з м'яса. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Загальна характеристика асортименту страв і готових кулінарних виробів з м'яса.

М'ясо диких тварин та субпродукти. Загальні вимоги до оформлення та подавання страв і кулінарних виробів з м'яса. Принципи підбору соусів, гарнірів і інших допоміжних компонентів до них.

Технологія кулінарної продукції з м'яса для спеціальних заходів. Характеристика показників якості готової продукції з м'яса та субпродуктів.

#### Модуль 4. Технологія холодних страв, холодних і гарячих закусок

##### Тема 11. Технологія супів

Результати Навчання <b>РН12, РН14, РН16</b>	Кількість годин:  денна лекції – 2 пр. – 2  заочна пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
--	---	---	--

Опис теми

Роль супів у харчуванні. Класифікація супів за сукупними ознаками.

Формування асортименту. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів, теоретичне обґрунтування окремих його стадій, формування технологічних властивостей і показників якості. Технологічні особливості виробництва прозорих, заправних, молочних, овочевих, фруктових, холодних супів, супів-пюре (протертих, суп-кремів і ін.). Відмінні ознаки в асортименті супів.

Технологічні принципи оформлення і подавання супів. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації.

##### Тема 12. Технологія солодких страв і десертних виробів в закладах ресторанного господарства.

Результати Навчання <b>РН12, РН14, РН16</b>	Кількість годин:  денна лекції – пр. –  заочна пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова,	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
--	--	--	--

		Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	
Опис теми	<p>Загальна характеристика, значення у харчуванні. Класифікація за сукупними ознаками.</p> <p>Характеристика сировини, обґрунтування способів і режимів її оброблення. Використання стабілізаторів, піноутворювачів, драглеутворювачів, загусників.</p> <p>Загальні схеми технологічного процесу виробництва солодких страв за групами, їхнє обґрунтування етапів технологічного процесу виробництва.</p> <p>Характеристика асортименту солодких страв за ознаками: холодні та гарячі.</p> <p>Використання десертної продукції промислового виробництва в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Правила оформлення і подавання солодких страв і десертних виробів, вимоги до якості, умови, режими і терміни реалізації.</p>		

### Тема 13. Технологічні особливості виробництва напоїв в закладах ресторанного господарства.

Результати Навчання <b>РН12, РН14, РН16</b>	Кількість годин: денна лекції – 2 пр. – 2 заочна пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
--	---	---	--

Опис теми	<p>Роль напоїв у харчуванні. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Технологічна характеристика сировини, обґрунтування способів її підготовки.</p> <p>Формування асортименту за ознаками. Особливості технологічних процесів виробництва окремих груп напоїв: холодних, гарячих. Перспективи розвитку асортименту і технологій напоїв.</p> <p>Технологічні принципи оформлення і подавання напоїв. Технолого-санітарні вимоги до якості, обґрунтування умов і термінів реалізації напоїв.</p>
-----------	--

### Модуль 5. Технологія готової кулінарної продукції з сировини рослинного та тваринного походження в закладах ресторанного господарства

#### Тема 14. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, які виготовляються в закладах ресторанного господарства. Технологія соусів

Результати Навчання <b>РН12, РН14, РН16</b>	Кількість годин: денна лекції – пр. – заочна пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
--	--	---	--

Опис теми	<p>Загальна характеристика асортименту універсальних напівфабрикатів, їхнє технологічне призначення (відвари, бульйони, пасеровки, л'єзони, фарші).</p> <p>Значення соусів у технологіях різних видів кулінарної продукції у харчуванні. Класифікація, формування асортименту соусів за сукупними ознаками.</p> <p>Управління технологічними процесами виробництва та якістю соусів. Теоретичне обґрунтування умов, режимів виробництва та використання соусів. Загальні принципи підбору та подавання соусів до страв і кулінарних виробів</p>
-----------	---

#### Тема 15. Загальні особливості технологій борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного

господарства. Загальна характеристика різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів, їх технологічне призначення			
Результати Навчання <b>РН12, РН14, РН16</b>	Кількість годин:  денна лекції – 2 пр. – 2  заочна пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Класифікація тіста, напівфабрикатів із різних видів тіста за сукупними ознаками, їхнє призначення, формування асортименту напівфабрикатів. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів борошняних кондитерських виробів. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості борошняної кондитерської продукції. Оздоблювальні напівфабрикати, асортимент за сукупними ознаками, технологічне призначення.		
Тема 16. Особливості технології готової борошняної кондитерської продукції			
Результати Навчання <b>РН12, РН14, РН16</b>	Кількість годин:  денна лекції – пр. –  заочна пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Класифікація, особливості технології готової продукції з різних видів тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, формування асортименту готової продукції.		
Тема 17. Технологічні особливості використання напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів індустриального виробництва, готових до споживання в закладах ресторанного господарства			
Результати Навчання <b>РН1, РН2, РН16, РН17</b>	Кількість годин:  денна лекції – 2 пр. – 2  заочна пр. – 2	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Класифікація, асортимент напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів, підготовлених до застосування та споживання в закладах ресторанного господарства. Теоретичне підґрунтя технологій охолоджених та швидкозаморожених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів. Вплив способів виробництва на якість показників продукції.		

	Технологічно-санітарні вимоги до якості, умов, режимів, термінів зберігання, технологічного застосування розігріву, реалізації.		
<b>Тема 18. Технологічні закономірності розробки та складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Розробка виробничої програми</b>			
Результати Навчання <b>РН17, РН23, РН25</b>	Кількість годин:  денна лекції – пр. –  заочна пр. –	Література: 1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. Україна. ISBN 966-327-008 / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://repository.idufk.edu.ua/handle/34606048/2114">http://repository.idufk.edu.ua/handle/34606048/2114</a> 2. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/">http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/</a> 3. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.	Лінк на MOODLE: <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276</a>
Опис теми	Технологічна характеристика видів меню для різних типів закладів ресторанного господарства та спеціальних заходів. Фізіологічні та технологічні принципи розробки та формування меню. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів закладів ресторанного господарства. Методи формування меню		

Лектор

Корчик Н.М., к.т.н., доцент